

DOMAINE MANOIR DU CARRA

FLEURIE VERS LE MONT



CEPAGE

100 % Gamay Noir

SOL

Granit très riche en manganèse

VINIFICATION

Vendanges manuelles, triage sur une table de tri vibrante puis égrappage et encuvage. La macération est de type bourguignonne avec un remontage ou deux par jour pendant une durée de 12 à 15 jours.

ELEVAGE

En foudre de chêne, pour favoriser la micro oxygénation, l'autre partie de la récolte est stockée en cuve afin de préserver le fruit. Et une dernière petite partie est élevée en fût.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur intense oscillant entre un grenat sombre et un rubis vif
- Nez : Le nez s'exprime sur des fruits rouges, et des notes florales et quelques senteurs d'herbes fraîches.
- Bouche : Vin avec un coté très frais et soyeux avec une finesse et un raffinement subtil.

C'est un vin qui s'accorde parfaitement avec les gibiers, volailles, et également fromages.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir

SOIL

Granite very rich in manganese

VINIFICATION

Hand harvest, sorting on a vibrating table of sorting then destemming and encuvage. The maceration is bourguignon type with a reassembly or two a day from 12 to 15 days.

AGEING

In oak barrel, to favor the micro oxygenation, the other part of the harvest is stored in tank to protect the fruit. And one small left is aged in oak.

TASTING

- Colour : Intense color oscillating between a dark garnet and a deep ruby.
 - Nose : The nose expresses with red berries, and floral notes and some scents of fresh herbs.
 - Palate : Wine with a very fresh and silky side with a sharpness and a subtle refinement.
- Perfect with games, poultry and cheeses.